



Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Bord Dæk Dig

Projekt for fremme af trivsel hos ældre i eget hjem ved optimering af æstetikken og teknologien i madservice

Brodersen, Jakob; Fisker, Anna Marie; Heilmann, Anna Eva Utke; Bagger, Nini Camilla

Publication date:
2020

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Brodersen, J., Fisker, A. M., Heilmann, A. E. U., & Bagger, N. C. (2020). *Bord Dæk Dig: Projekt for fremme af trivsel hos ældre i eget hjem ved optimering af æstetikken og teknologien i madservice*. Aalborg Universitet, Institut for Byggeri og Anlæg.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Bord Dæk Dig

Projekt for fremme af trivsel hos ældre i eget hjem ved
optimering af æstetikken og teknologien i madservice



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg



GULDBORGSUND



AALBORG UNIVERSITET

INDHOLD

Visionen om bedre mad til ældre i eget hjem	6
Projektpartnere	8
Tidslinje	10
Indsigter	15
Designkoncept og prototyper	20
Sammenfatning	27
Perspektivering	32
Link til uddybende materiale	33

Bord Dæk Dig – projekt for fremme af trivsel hos ældre i eget hjem ved optimering af æstetikken og teknologien i madservice
ISBN 978-87-563-1974-4

© 2020 Aalborg Universitet, Fælleskøkkenet, Lolland Kommune, Guldborgsund Kommune

Redaktion og Layout: Brodersen Kommunikation

Sat med TT norms og Adobe Caslon Pro





Klokken er lidt i seks mandag morgen.

De første køkkenfolk, pakkere og chauffører er mødt ind på Fælleskøkkenet I/S i udkanten af Sakskøbing.

Mens det første morgenlys farver himlen frostblå mod øst, genlyder de store bygninger af morgenradio, kollegasnak og lyden af køkkenmaskiner, der hakker, rører, braser og doserer.

I det kolde lagerrum står række efter række af høje gittervogne med de kommende dages menuer. Pakket i sorte og hvide plastikbakker, og stablet i brune papkasser med Fælleskøkkenet I/S' logo.

Det er mad, der er lavet med omtanke og sjæl. Årstidsafstemt og med gode, lokale råvarer. Kartofler fra Bøtøs sandede jorde. Æbler fra lollandske plantager. Svin fra lokale bønder. Det er mad til at blive sund af. Mad til at skabe glæde. Den Gode Hverdagsmad.

Måltiderne er klar til at blive bragt ud til skoler, plejecentre,

institutioner, ældre i eget hjem og andre, der af den ene eller anden grund er tilmeldt offentlig forplejning.

Desværre når den stolthed og glæde, maden er tilberedt med, kun delvist frem.

De plastikbakker, maden bliver leveret i, er praktiske og funktionelle – men appetitlige er de ikke.

Alt for ofte ender køkkenfolkets gode arbejde som en uskøn anretning – ensartet og mikroovnsopvarmet – uden glæde og karakter. Uæstetisk og uværdigt.

Det vil projektet Bord Dæk Dig ændre.

Det skal bringe æstetikken, appetitten og livskvaliteten tilbage. Det sidste stykke vej fra køkkenet til spisebordet – med vel-smag, glæde og værdighed. ■



VISIONEN OM BEDRE MAD TIL ÆLDRE I EGET HJEM

I foråret 2017 afsatte Ældreministeriet en pulje på 25 millioner kr. til projekter, der skulle gøre den mad, ældre får leveret i hjemmet, mere indbydende og appetitlig.

Projekterne skulle *nytænke måden man kan producere, emballere, transportere og anrette maden på, som kan give et mere indbydende måltid, der både smager og dufter godt, og som bevarer den kulinariske kvalitet, også når maden genopvarmes.*

Som daværende ældreminister Thyra Frank formulerede det:

- Noget af det mest afgørende for ældres livskvalitet er maden. Det løfter humøret og er godt for både krop og sjæl, når den mad, der bliver serveret dufter godt, ser lækker ud og er frisk. Og da mange ældre også har problemer med appetitten eller i det hele taget med at spise og drikke, så

er det afgørende, at den mad, de får bragt til døren, er med til at vække deres appetit og give dem mere lyst til at spise.

Udover at gøre livskvaliteten bedre for de nuværende ældre, skal indsatsen ses i lyset af en demografiske udvikling, hvor der i årene fremover bliver flere og flere ældre og færre unge.

Frem mod 2030 vil antallet af ældre over 80 år stige med 161.000 personer - næsten 2/3 flere ældre end vi er i Danmark i dag.

Der er altså et klart samfundsøkonomisk incitament i, at fremtidens ældre kan klare sig selv i eget hjem så længe som muligt. I den sammenhæng spiller maden også en særdeles vigtig rolle. ■

God mad er vigtig for de ældres livskvalitet. Det er en af de glæder, man bevarer livet igennem.

*- Doris Hartmeyer
Testperson, 78 år*

BORD DÆK DIG

Projektet Bord Dæk Dig havde til opgave at udvikle en innovativ emballage, der dels var æstetisk og appetitlig, og som samtidig kunne leve op til de tekniske krav i forhold til de kulinariske egenskaber – madens teksturer, dufte og smage skulle bevares – og emballagen skulle være transportegnet og bæredygtig.

Formålet var at skabe en prototype med disse egenskaber, som efterfølgende ville kunne sættes i produktion og anvendes til madudbringning over hele landet.

Projektet blev afsluttet med udgangen af 2020. Processen og resultatet kan du læse om i denne folder, på projektets hjemmeside og i de omfattende projektrapporter og den film, der er linket til på side 33.

God appetit!



Thomas du Plessis de Richelieu

Direktør for Lolland Kommune

Formand for styregruppen, Bord Dæk Dig



PROJEKTPARTNERE

STYREGRUPPEN:

Lolland Kommune

Lolland Kommune er en sammenlægning af flere kommuner: Holeby Kommune, Højreby Kommune, Maribo Kommune, Rødby Kommune, Nakskov Kommune, Rudbjerg Kommune og Ravnsborg Kommune i forbindelse med kommunalreformen.

Der er 42.850 indbyggere i kommunen og et stigende antal ældre over 65 år.

Lolland Kommune er formand for projektstyregruppen ved direktør Thomas du Plessis de Richelieu.

Guldborgsund Kommune

Guldborgsund Kommune er Danmarks sydligste kommune og samtidig den med landets længste kyststrækning. Den fede muld skaber nogle af landets bedste fødevarer, der i århundreder har dannet grundlag for arbejdspladser, vækst og for at mødes om bordet til gode middage.

Guldborgsund Kommune lægger stor vægt på den borgeroplevede kvalitet og netop disse ambitioner er baggrunden for at Guldborgsund Kommune har valgt at indgå i projektledelsen af projektet Bord Dæk Dig.

Guldborgsund kommune har 61.210 indbyggere og har eksisteret siden 2005. Kommunen blev skabt ved sammenlægningen af Nykøbing Falster Kommune, Nysted Kommune, Nørre Alslev Kommune, Sakskøbing Kommune, Stubbekøbing Kommune og Sydfalster Kommune.

Guldborgsund Kommune er ansøgerkommune for Bord Dæk Dig.

Fælleskøkkenet I/S

Fælleskøkkenet I/S stræber efter at være en aktiv og nærværende del af lokalsamfundet ved at tilbyde sunde og velsmagende måltider, som er tilberedt med glæde og stolthed, af mennesker, til mennesker. Det er Fælleskøkkenet I/S mål at de ældres måltidsoplevelser er sunde og velsmagende retter af høj kulinarisk kvalitet. Kvaliteten af maden bygges op om de seks værdier i

Den Gode Hverdagsmad; Tryghed, Vedkommenhed, Variation, Velsmag, Nærvær og Høj faglighed.

Fælleskøkkenet arbejder med det gode måltid i fokus, hvor nytighed, kreativitet og innovation kommer både borger og medarbejder til gavn.

Aalborg Universitet

Center for Food Science, Design & Experience arbejder fra en forskningsetableret platform på Institut for Byggeri & Anlæg ved Aalborg Universitet. Centeret arbejder med gastronomisk kvalitetsoptimering, design af emballage og fødevarer, fødevareevents og idéudvikling for fødevaresektoren.

Centeret besidder desuden kompetencer indenfor gastronomi, designhistorie, spiserumsdesign, formgivning, arkitektur og arkitekturhistorie samt forbinder feltet mad og oplevelse gennem nye innovationsmetoder.

EKSTERNE HOVEDAKTØRER:

Designit & Multiline A/S

Bord Dæk Dig projektet samarbejder med Designit og Multiline A/S i designprocessen af en ny emballage-prototype.

Designit er Danmarks førende strategiske designfirma, der fokuserer på nye og innovative design med brugeren i centrum.

Multiline A/S er eksperter i emballage og emballagemaskiner. ■

Vi laver et rigtig fint produkt i Fælleskøkkenet, men emballagen er vigtig. Det er førstehåndsindtrykket man får af maden.

*- Tine Thusgård
Køkkenmedarbejder*

TIDSLINJE

EFTERÅR 2017

Projektstart

FORÅR 2018

Screeningsfase - emballage

Screening og overblik over relevant emballage ud fra en række udvalgte kriterier såsom bl.a. *teknik, funktionalitet, æstetik og ældre*.

Screeningen inkluderede også overblik over de danske virksomheder, der arbejder med med fødevareremballage.

Screeningsfase - Ældre og Mad

En historisk gennemgang af temaet *ældre og mad* blev udarbejdet.

Dataindsamling

Sideløbende med screeningen blev der foretaget undersøgelser og 0-punktsinterviews med nuværende og fremtidige brugere af madservice for at kortlægge målgruppens ønsker og danne forståelse af deres livsverden. Dette bl.a. med fokus på måltidssituationer, håndtering af mad og emballage, oplevelsen af at spise færdiglavet mad, mm.

EFTERÅR 2018

Konference på Fuglsang Kunstmuseum

Konference afholdt med det formål at dele viden og praksiserfaringer indenfor temaet *mad og emballage til ældre*.

Fokus på æstetik, teknologi og bæredygtighed og fremtidens ældre.

Oplæg og workshops med input fra forskere, praktikere, eksperter mv.

Mikrobølgeovnskursus på Teknologisk Institut

Ny viden om teknologier til at optimere opvarmning af mad i mikrobølgeovn - bl.a. nye og innovative løsninger, der kan implementeres i emballagen.

FORÅR 2019

Konceptudvikling

På baggrund af screeninger og indsamlet data, udvikledes et designkoncept, der skulle viderebringes til tests.

Designprocessen, der førte til det endelige designkoncept "Måltidskassen" blev ledet af Designit i tæt samarbejde med projektets styregruppe.

EFTERÅR 2019

Testfase 1A - tekniske muligheder

Tests med fokus på tekniske muligheder og udfordringer. Herunder bl.a. opvarmningstests, kvalitetsoptimeringen, tilberedningsmetoder, pakning etc.

Testfase 1B - ekspertpanel

Afholdelse af ekspertpanel med 10 eksperter indenfor temaet





INDSIGTER

I løbet af projektperioden har projektgruppen arbejdet med emballagekonceptet ud fra mange perspektiver for at kunne identificere og udvælge de vigtigste indsigter og parametre for de endelige prototyper.

Dette inkluderede bl.a.:

- Interview af projektets kernemålgruppe samt sekundære og tertiære målgrupper for at afdække og specificere præferencer, ønsker og behov
- Validering af konceptet, i form af tests af de designvalg, der lå til grund for det valgte koncept, både i forhold til det tekniske og det brugerrettede
- Afdækning af hvorvidt konceptet løser brugernes behov og lever op til de forventninger, der er til den fremtidige offentlige service
- Validering af hypoteserne i konceptet i et helikopter-

Kød og grøntsager bliver pakket sammen, og så bliver det snasket. Det er svært for os at anrette det indbydende.

*- Charlotte Hasselby
Social- og Sundhedshjælper*

perspektiv samt undersøgelse af, hvordan konceptet peger ind i samfundsudviklingen og forventningerne til den offentlige service fremadrettet

- Tests af måltidets æstetiske udtryk i konceptet, herunder tilberedning, samt spiseoplevelse (smag, tekstur og duft)

Ud fra dette kunne projektgruppen formulere de følgende mest væsentlige indsigter:

Måltidsoplevelse

Konceptet skal skabe øget appetit ved hjælp af emballagen, understøtte appetit og socialitet, smag og konsistens.

Konceptet skal gøre det muligt for borgeren at få mad med smag, duft, struktur, sprødhed og friskhed.

Æstetik

Konceptet skal sikre at de valgte æstetiske egenskaber understøtter oplevelsen af alle faser af tilberedning, anretning og spisning.

Konceptet skal understøtte oplevelsen af et hjemmelavet måltid, og at maden ser appetitlig, frisk og lækker ud - både i kassen og på tallerkenen.

Tilvalg & fleksibilitet

Konceptet skal understøtte ønsker om tilvalg og differentieret valg af menu og tilberedning samt understøtte selvbestemmelse og fleksibilitet i måltidet.

Inddragelse og Involvering

Konceptet skal understøtte ønsker om inddragelse af brugerne på forskellige niveauer.

Der skal være mulighed for en mere aktiv involvering/medbestemmelse i tilberedning for dem der kan/vil. Dette kan evt. kobles på rehabilitering i hjemmet, som kan understøttes ved at lægge en mindre del af tilberedningen af måltidet ud til borgeren.

Fremtidens ældre

Konceptet skal kunne tale ind i en fremtidig udvikling, hvor de næste generationer har anderledes/større krav til udvalg, bæredygtighed og fleksibilitet.

Bæredygtighed

Konceptet skal passe ind i både nuværende og fremtidige muligheder for bæredygtige livscyklusser. Der skal være fokus på materialer og affaldssortering.

Inspirerende køleskab

Konceptet skal tiltale brugeren allerede fra det står i køleskabet. Her skal det udtrykke tilgængelighed, sikre oversigt over maden, samt evt. øge appetitten fra man åbner køleskabet.

Kommunikation/Vejledning

For at sikre den bedst mulige måltidsoplevelse skal konceptet vejlede borgeren ift. tilberedning og håndtering af maden.

Der skal være tydelig kommunikation omkring rettens indhold/Forslag til bedste tilberedning (der kan være forskellige niveauer af brugerinddragelse)/Anvisning af korrekt håndtering/Åbning af emballage, anretning, bortskaffelse af affald mv.

Visuel Identitet

Det visuelle udtryk er en væsentlig faktor for at skabe forventning og appetit.

Konceptet skal indeholde en emotionel/personlig fortælling, der understøtter måltidsoplevelsen.

Konceptet skal udtrykke mindre ”system” og mere hjemlighed.

Konceptet skal styrke relationen mellem bruger og storkøkken, øge sanseligheden og udtrykke madens fortælling.

Grafik på emballagen skal skabe et brand for maden og en fortælling omkring Fælleskøkkenet.

Grafikken skal præsentere den ret, der bliver serveret på en indbydende måde (en varedeklaration er ikke indbydende).

Grafikken kan vise råvarer, sæsonrelaterede elementer, højtider mv.

Grafikken bør kunne ses på alle sider af emballagen, så den også er synlig når maden er stablet i brugerens køleskab.

Skalérbarhed

Konceptet skal kunne fungere på forskellige niveauer af evner.

Fra Mad til Måltid

Konceptet skal understøtte at maden får identitet, men samtidig sørge for variation og understøtte en mere hjemlig og venlig håndtering og tilberedning af maden. Konceptet skal understøtte et overordnet mål om at gøre Mad til et *Måltid*. ■



DESIGNKONCEPT OG PROTOTYPER

Konceptudviklingen blev gennemført i designteamet, der primært var sammensat af produktdesignere, men også antropolog- og servicedesign-kompetencer var repræsenteret. Sammen med projektgruppen blev alle koncepter, taktikker og tilføjelser præsenteret og gennemgået. Alt materiale blev evalueret og vurderet ud fra en række punkter i et vurderingsmatrix.

Punkterne blev udfoldet og drøftet, og herefter brugt til at vurdere de fremlagte konceptretninger, taktikker og tilføjelser for at prioritere og udvælge sammensætningen af det koncept der skulle arbejdes videre med i detaljeringen.

På denne baggrund blev konceptretningen ”Måltidskassen” valgt.

Her er der fokus på, at maden skal anrettes på tallerken, og ikke kunne spises direkte af emballagen.

Alle dele af det enkelte måltid pakkes individuelt.

Vakuumposen passer altid til mængden af mad, og sparer dermed plads i kassen.

Hvert måltid er i en dedikeret kasse, så man sikrer at måltidet er korrekt sammensat.

Kassen giver en mere eksklusiv oplevelse som f.eks. en goodie-bag.

MÅLTIDSKASSENS VIGTIGSTE EGENSKABER

- Flexibilitet & Tilvalg
- Æstetiske, Visuelle & Olfaktoriske Sanseindtryk
- Tilberedning, Håndtering & Genkendelighed
- Inddragelse & Hverdagsrehabilitering
- Smag & Konsistens



Sovsekanden er udstyret med et isolerende overtræk, som sikrer et bedre greb og beskytter hænderne mod forbrænding.

SOVSEKANDEN

Med en sovsekande (nederst tv.) kan man varme sovsen individuelt og dosere som man har lyst til. Det giver mere selvbestemmelse og gør måltidsoplevelsen mere æstetisk og appetitlig.





TYDELIGE LABELS

Med farvekoder og tydelige labels på låget og siderne af kasserne er det let at skelne måltiderne fra hinanden. Også når de er stablet i køleskabet (herunder).



DET 'EKSTRA PIFT'

Giver borgeren mulighed for selv at deltage i tilberedningen, ved at give måltidet et sidste 'ekstra drys'.

Små poser med topping inkluderet i Måltidskassen kan indeholde:

- Et ekstra drys til retten, der forstærker smagen og giver en anden tekstur
- Samme ret kan varieres med forskellige toppings, - kokos, karry, nødder mv.
- Giver mulighed for sprøde elementer til retten, som f.eks. bacon, chips, frysetørrede bær, kryddermix, popcorn mv.
- Mulighed for sprøde elementer til en ret
- Borgeren inkluderes mere i måltidet
- Øget sanselighed



INDIVIDUEL FORPAKNING

Ved at pakke alle måltidets elementer hver for sig, sikrer man, at ingredienserne ikke tager smag af hinanden. Samtidig giver det mulighed for, at man nemt kan give de forskellige ingredienser forskellig tilberedningstid- eller metode.

Kartofler kan eksempelvis koges tre minutter i en gryde eller blot varmes op i mikrobølgeovnen; kødretter kan steges af på panden for at give sprødhed og stegeskorpe; relish og grønt kan tilføjes efter opvarmning og tilføje friskhed og tekstur til måltidet.

Samtidig giver den individuelle forpakning mulighed for, at småtspisende kan vælge at spise dele af måltidet uden at de øvrige ingredienser dermed går til spilde.

Her er det pakket i poser, så man kan lægge det pænt. Det betyder rigtig meget.
– Charlotte Hasselby
Social- og Sundhedshjælper



EN HISTORIE I HVERT MÅLTID

Hver måltidskasse er udstyret med en instruksionsedel, der med tydelig tekst og letafkodelige ikoner viser, hvordan indholdet skal tilberedes.

På bagsiden af instruksionsedlen kan der være yderligere information om ingrediensernes oprindelse, årstidsbestemte informationer, en sudoku, en krydsogtværsopgave eller lignende.

Informationerne giver den spisende en oplevelse af 'noget ekstra' udover maden. Det skaber identifikation og nærvær og gør måltidsoplevelsen til en rar og positiv begivenhed – også selv om man måske spiser alene.

Øverst til højre eksempel på instruksionsedel.
Nederst sedlens placering øverst i måltidskassen.





SAMMENFATNING

Projekt Bord Dæk Dig har skabt et innovativt prototypekoncept, der:

- sikrer tørre æstetik i den hjemlige servering af Den Gode Hverdagsmad. Det vurderes at konceptet giver mulighed for større hjemlighed i form af et nyt design med stor fleksibilitet for valg af, tilberedning af og anretning af måltidet. Konceptet har også fokus på kommunikation af måltidet, dets elementer og historik
- opfylder ambitionen om at det udviklede emballagekoncept skal højne den enkelte borgers spiseoplevelse og reducere den oplevede afstand fra (stor)køkken til bord, så måltidets oprindelse bliver mere vedkommende
- kan tilpasses de nuværende samt de fremtidige politiker, der forventes komme på området for genanvendelse

af plast. Der er også testet løsninger med plasttyper for at kunne servere nye danske kartofler, der *smager* af nye kartofler

- kan sikre helt nye løsninger for produktionsoptimering, holdbarhed og tilgængelighed, herunder valg af måltidets elementer hos den ældre medborger.

Det er blandt andet opvarmningen af maden hos den enkelte borger (graden af involvering af den ældre medborger), stor mulighed for valg og tilvalg til måltidet (graden af selvbestemmelse af måltidet er betydeligt større), og

brugervenlige løsninger (nem og ligetil at åbne madleverancen)

- sikrer optimeret og øget fleksibilitet af portioneringer, fleksibel (mere individuel) valg af måltidets sammensætning, mere rentabel produktionsform og lagerform samt

Det bliver smukkere at se på, og så får man også mere lyst til at spise.

*– Anna Marie Fisker
Professor AAU, projektleder*

distributionsformer

- kan indgå i nuværende samt kommende plastgenbrugsordninger, da det vil være let at håndtere sortering af de forskellige materialetyper
- vil være muligt at de udviklede innovative løsning adderes hvis konceptet produktmodnes. Således kan andre kommunale, regionale og statslige madservice-parter også benytte de udviklede teknologier og metoder.

Bord Dæk Dig konceptet giver øget fleksibilitet og tilvalg, der sikrer individuel oplevelse baseret på individuelle behov. Konceptet rummer alle niveauer af den ældre i eget hjemms køkenerfaring - fra de, der fortsat vil tilberede i mikroovnen til mere selvkørende ældre, som bruger enkeltkomponenter på sin egen måde som råvarer i egen ret. Det vurderes at konceptet giver øget ejerskab og medbestemmelse over måltidet og øger motivationen til at deltage i og omkring tilberedningen.

Bord Dæk Dig konceptet øger måltidsoplevelsen gennem egne tilberedningsmetoder og enkeltkomponentforpakning. Respondenterne i de afholdte tests giver udtryk for, at kvaliteten af måltidet er højnet i det nye koncept, idet sanserne kommer i spil fra det æstetiske, farverige syn ved åbningen af pakken, til dufte og forskellige konsistenser ved tilberedning og spisning af måltidet. Flere respondenter på tværs af baggrund italesætter at forpakningen ser tiltalende ud og at maden i de enkelte pakker, kan give mulighed for at se og mærke måltidets indhold. Selv den pragmatiske og hurtige tilberedning på tallerken og i mikroovn udtrykkes som en æstetisk oplevelse af et måltid.

Forpakningen og det samlede måltid øger nysgerrigheden og oplevelsen i forbindelse med tilberedning, samtidig med at emballagens gennemsigtighed skaber genkendelighed. Undervejs i testforløbet har flere respondenter givet udtryk for at måltidskassen opleves som *en gave fuld af overraskelser*.

Bord Dæk Dig konceptet styrker måltidsoplevelsen ved egen opvarmning, idet respondenterne giver udtryk for at selvbestemmelse og følelsen af succes ved selv at lave sin mad øges.

Konceptet rummer mulighed for tilberedning tilpasset individuelle behov og kompetencer. Undervejs i test af Måltidskassen lykkedes det alle respondenter at tilbrede måltidet på trods af forskellig niveau af erfaring i køkkenet.

Konceptet fastholder følelsen af at *kunne selv* og styrkes yderligere ved de forskellige tilberedningsmuligheder og konceptets skalérbarhed. Desuden bliver motivationen til at lære yderlige eller gøre mere i køkkenet styrket.

Alle test-respondenter får tilberedt og serveret et lækkert, varmt og æstetisk appetitligt måltid med stor tilfredshed uanset erfarings og/eller ambitionsniveau for måltidet.

Bord Dæk Dig konceptet giver en øget smagsmæssig måltidsoplevelse gennem individuel tilberedning, idet konsistensen på de enkelte komponenter fremmes ved individuel tilberedning og tilberedningstid. Der er rum til at eksperimentere eller gøre som man plejer, selv ved tilberedning i mikrobølgeovn.

Bord Dæk Dig konceptet inkluderer enkeltkomponenter, der giver flere muligheder til Fælleskøkkenet I/S gennem en øget mulighed for paknings- og produktionsplanlægning, der kan effektivisere produktionen.

Enkeltkomponenterne og forpakningen giver borgerne mulighed for at foretage egne valg, tilvalg eller fravalg, hvilket giver øget fleksibilitet på tværs af projektets målgrupper, herunder både borgere og personale.

Den nye forpakning giver desuden en mulighed for at skabe en relation eller historie mellem medarbejderne og borgerne.

Jeg synes den virker positiv og venlig, den kasse.

*- Birthe Pawlik
Testperson, 69 år*

Fælleskøkkenet I/S' behov for at kunne tilbyde et *måltid*, mere end blot mad, bliver imødekommet.

Bord Dæk Dig konceptet øger muligheden for rehabilitering undervejs i tilberedningen af et måltid.

Undervejs i testfaserne har flere eksperter givet udtryk for, at det nye koncept kunne indgå som rehabiliteringsredskab - som hjernegymnastik eller social oplevelse. Dette gælder både madlavning og den ekstra information, historie eller opgave på bagsiden.

Desuden påpeger flere, at det nye koncept kan være udgangspunkt for meningsfuld dialog/samtale. Både i forhold til at involvere brugeren i tilberedningen, samt info-arket på bagsiden, som kan være både hyggelig, sjov og vække minder gennem storytelling.

Bord Dæk Dig konceptet kan være et redskab til at give borgeren værdighed, selvbestemmelse og magt tilbage gennem

succesoplevelser ved og omkring måltidet.

Undervejs er konceptets skalérbarhed og fleksibilitet blevet testet, idet respondenterne repræsenterede de forskellige brugertyper, som projektet undervejs har inkluderet.

Derudover er det påpeget adskillige gange af alle relevante brugergrepper, hvorledes konceptet kan op- eller nedskaleres alt efter tid, lyst, behov og evne, samt bidrage til mere end blot måltidet.

Overordnet indikerer resultaterne af testfaserne i designkonceptet "Måltidskassen" at være en positiv ny mulighed for at optimere madservice til ældre i eget hjem.

Resultaterne indikerer stærkt, at man med projektets emballagekoncept ville kunne opnå forhøjet livskvalitet og livsglæde hos den spisende. ■



PERSPEKTIVERING

Bord Dæk Dig projektgruppen vurderer, at det udviklede emballagekoncept er imødekommende over for optimering af madservice til ældre i eget hjem og at det kan bidrage positivt til at skabe bedre måltidsoplevelser for ældre.

Ligeledes er projektets mål om at *skabe prototyper af emballage, der skal højne den enkelte borgers livskvalitet og fremme trivslen hos ældre i eget hjem ved optimering af æstetikken og teknologien i madservice* blevet opfyldt.

En videreudvikling og produktmodning med henblik på produktion, vil sikre langsigtede positive effekter af projektet. ■

Vi har lavet en ny oplevelse omkring det at lave mad for ældre i eget hjem.

*- Camilla Waldstrøm
Designer*

LINK TIL UDDYBENDE MATERIALE

Læs mere om projekt Bord Dæk Dig på Fælleskøkkenet I/S' hjemmeside her:

<http://www.faelleskoekkenet.dk/om-os/projekter/bord-daek-dig/>

RAPPORTER

- Bord Dæk Dig: Emballage Research 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 68
- Bord Dæk Dig: Emballage Research 2 DCE Technical Memorandum; Nr. 69.
- Bord Dæk Dig: Virksomheds-Screening DCE Technical Memorandum; Nr. 70
- Bord Dæk Dig: Opsamlende Delrapport Vedrørende Empiriindsamling Forår 2018 DCE Technical Memorandum; Nr. 71
- Bord Dæk Dig: Ældre & Mad: Et Historisk Perspektiv DCE Technical Memorandum; Nr. 72
- Bord Dæk Dig : Pakning i Beskyttet Atmosfære DCE Technical Memorandum; Nr. 75
- Bord Dæk Dig: Opsamlende Rapport Testfase 1 DCE Te-

chnical Memorandum; Nr. 76

- Bord Dæk Dig: "Måltidskassen"- Beskrivelse af Design-proces for Emballagekoncept DCE Technical Memorandum; Nr. 78.
- Bord Dæk Dig: Testfase 1/ 1B Ekspertpanel DCE Technical Memorandum; Nr. 79
- Bord Dæk Dig: Testfase 1/ 1C Fokusgrupper DCE Technical Memorandum; Nr. 80
- Bord Dæk Dig: Opsamlende Rapport Testfase 2 DCE Technical Memorandum; Nr. 81

FILM



Bord Dæk Dig



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg



lollandkommune



GULDBORGSUND



AALBORG UNIVERSITET